**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)**

**I - Informações Gerais**:

1. Processo Administrativo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/2025

2. Setor Requisitante: Secretária Municipal de Educação e Cultura.

3. Equipe de Planejamento da Contratação: Patrícia de Oliveira Pedroso e Aline Firmino Neves Vasconcelos.

**II - Diagnóstico da Situação Atual**:

1. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (artigo 15, caput,§1º do Decreto nº 3.537/2023):

* Em conformidade com a Lei nº 11.947/09 que possibilita a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Dentre as diretrizes da Resolução CD/FNDE nº. 06/2.020 e da Lei nº. 11.947/2.009 dispõe sobre as diretrizes da Alimentação Escolar durante o período letivo, que ela seja saudável, adequada, segura, respeitando as diferenças e individualidades dos alunos, entre outros.
* A contratação de fornecedores de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e suas organizações, empreendedores familiares e demais beneficiários que se enquadrem e estejam em conformidade a legislação.
* O objeto do presente estudo, permitirá dar continuidade a garantia do preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede básica de ensino do município de Bandeirantes, proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.
* Essa municipalidade atende atualmente aproximadamente 3.0 alunos e realiza esse processo anualmente em cumprimento as legislações pertinentes para atender as 20 (vinte) Unidades Escolares Municipais.

1. Alinhamento entre a contratação e o planejamento da Administração (artigo 15, §1º, II, do Decreto nº 3.537/2023):

* Essa contratação está prevista no PAC (Plano Anual de Contratações) de **2025**, no Item: **ED00061 Publicado no Diário Oficial Eletrônico, em 28/03/2025, página 53 da Edição 1025.**

1. Descrição dos requisitos da potencial contratação (artigo 15, §1º, III, do Decreto nº 3.537/2023):

* Para a montagem dos descritivos desse processo utilizou-se as legislações vigentes, outros processos licitatórios e sites governamentais.
* Os requisitos da contratação abrangem:
* A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislações específicas sobre a qualidade e especificações dos alimentos que serão entregues;
* O conceito de qualidade de legumes, frutas e verduras envolve um conjunto de atributos, dentre os quais: Aparência visual (frescor, cor, defeitos e deterioração), textura (firmeza, resistência e integridade do tecido), sabor e aroma, valor nutricional e segurança do alimento. No recebimento dos gêneros será verificado se os produtos apresentam as características técnicas constantes das tabelas e outros apontamentos da legislação, segue alguns apontamentos:
* Devem apresentar-se frescos, em vargens, não imaturas e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas /indicadas ao consumo humano.
* Devem apresentar-se frescos, não imaturas, limpas e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, ofereçam repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas /indicadas ao consumo humano.
* Devem apresentar-se em suas respectivas embalagens originais de fabricação, destinadas a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio. A rotulagem deve conter a denominação de venda ou denominação de marca do alimento, lista de ingredientes, quando for o caso, conteúdos líquidos, identificador da origem, nome ou razão social e endereço do fabricante, dono da marca ou do importador, no caso de o alimento ser importado, identificação do lote, prazo de validade (antes e depois de aberto), instruções sobre o preparo do alimento, quando for necessário, denominação de condições especiais para a conservação do produto, com representação gráfica de rotulagem com a qualidade devidamente visível, legível, compreensível, cumprindo toda a totalidade dos parâmetros que identifica a qualidade do alimento, embalagens totalmente integras, com a ausência de danos físicos e vedadas a vácuo, não devem apresentar qualquer tipo de aberturas, rachaduras, cortes, perfurações, amassados, ferrugem ou quaisquer tipos de danificações anormais a embalagem que possa danificar o produto, deve conter informações de acordo com a legislações vigente.
* Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, de transporte, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
* Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, gramatura, fabricante, prazo de validade e procedência, vinculam a Contratada, conforme legislação vigente;
* Os gêneros não perecíveis e perecíveis, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado em caixotes/embalagens plásticos, adequadas e exclusivas para alimentos, dispostos sobre paletes, prateleiras, conforme legislação vigente;
* Os itens obrigatoriamente deverão conter identificações conforme as legislações vigente;
* Como critérios de sustentabilidade, devem ser considerados:
* Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental, a Contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade previstas no art. 6º, da IN nº 1/SLTI/MPOG /2010, quando couber;
* os produtos em embalagens reutilizáveis, recicláveis e biodegradáveis, sempre que possível, e produzidos sem a utilização de trabalho escravo ou infantil e com máquinas que reduzem a geração de resíduos industriais;
* CONTRATADA deverá estar alinhada com a Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989, observando a correta aplicação nos produtos de hortifrútis.
* O Decreto nº 7.746/2012, de 05 de junho de 2012. Regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP.
* O Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Câmara Nacional de Sustentabilidade – CNS/DECOR/CGU/AGU, 4ª edição, revista, atualizada, ampliada - agosto/2021) e demais Legislações Especificas para a presente contratação, dispõem de critérios de sustentabilidade para o objeto do presente instrumento sobre procedimentos e determinações acerca da Chamada Pública e características de produtos alimentícios, portanto, devem ser observados todos os critérios sustentáveis.
* Agrotóxicos – Segurança e regramentos para o uso: Produtos e agentes de processos físicos, químicos ou biológicos, destinados ao uso nos setores de produção, no armazenamento e beneficiamento de produtos agrícolas, nas pastagens, na proteção de florestas, nativas ou plantadas, e de outros ecossistemas e de ambientes urbanos, hídricos e industriais, cuja finalidade seja alterar a composição da flora ou da fauna, a fim de preservá-las da ação danosa de seres vivos considerados nocivos, bem como as substâncias e produtos empregados como desfolhantes, dessecantes, estimuladores e inibidores de crescimento, conforme Decreto nº 4.074/2002, art. 1º, IV.
* Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 7 (sete) dias úteis, pelos(as) responsáveis para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes nas documentações;
* Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
* Ressalta-se que as especificações, legislações, pesos e medidas dos itens devem ser seguidas;
* Caso haja necessidade de realizar a substituição de marca, gramagem, aditar valores ou qualquer outra alteração que julgar pertinente, deve ser feito através de documentações e justificativa plausível;
* As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme as necessidades e pedidos enviados pela secretaria, dentro dos horários previstos: de Segunda a Sexta das 08h00 às 10h30 e das 13h00 às 16h00;

**III - Prospecção de Soluções (artigo 15, §1º, V e VI)**:

1. Levantamento de Mercado (artigo 15, §1º V, do Decreto nº 3.537/2023):

* Inicialmente é importante ressaltar que a análise das alternativas possíveis de solução para o objeto em pauta se faz necessária, uma vez que esta Assessoria de Planejamento não visualiza outra solução possível para o atendimento da demanda apresentada.
* Foram analisadas as contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas e outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas aquisições que melhor atendessem às necessidades das escolas e cmei´s do município.
* Os itens a ser adquiridos se enquadram como bens comuns, uma vez que possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos, com base nas especificações encontradas no mercado.
* O mercado atualmente oferece um número grande fornecedores disponíveis que participam de processos licitatórios similares a este, temos como base, o último pregão realizado pelo próprio município no ano de 2.023, onde diversas empresas participaram da disputa.
* Este estudo considera, ainda, que o serviço demandado já foi licitado nos anos anteriores por essa Secretaria, que também será considerado, a fim de realizar amplo levantamento das contratações públicas inerentes a Chamadas Públicas, conforme será detalhado nos itens seguintes nas documentações desse processo.
* O levantamento de mercado consistiu em pesquisar e avaliar as alternativas possíveis de soluções para a demanda sob análise com o objetivo de identificar os alimentos existentes que permitam a melhor escolha para a solução e melhor atenderá às necessidades da Administração Pública.
* Ressalta-se também que os itens que constituem este estudo são atuais e de frequente aquisição nos órgãos públicos. Com algumas exceções, pois são específicos e típico da região, foram incluídos em atendimento as alterações das legislações, assim, eles não foram encontrados em todos os locais de pesquisa.

1. Estimativa do valor da contratação (art. 15, §1º VI do Decreto nº 3.537/2023):

* A estimativa do valor da contratação é de: **R$ 2.268.160,00 (dois milhões, duzentos e sessenta e oito mil, cento e sessenta reais).**
* Para a composição da estimativa do valor da contratação foram utilizadas pesquisas:
* No âmbito das aquisições públicas, a pesquisa de preços possui como uma das principais finalidades, estimar o custo do objeto para fins de análise quanto à existência de recursos orçamentários suficientes para o pagamento da despesa com a contratação e servir de parâmetro objetivo para julgamento das ofertas apresentadas quando da aceitação das propostas. Fundamenta-se ainda na Instrução Normativa nº 73 de 5 de agosto de 2020, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, bem como na jurisprudência do Tribunal de Contas da União sobre o tema.
* Com base nos normativos supracitados, realizou-se diversas tentativas para obter os preços praticados em contratações similares de outros entes públicos, empresas, cooperativas venda pela internet, Painel de Preços, Menor Preço Paraná e PNCP. Os certames realizados em órgãos e entidades, visando obter valores condizentes com a realidade local, minimizando as distorções. Foram considerados também apenas os valores obtidos através da realização de certames na modalidade semelhante ao que está sendo realizado, Dispensa de Licitação/Chamada Pública.
* Para a grande maioria dos itens, foram encontrados pelo menos 3 (três) dos valores, foi calculada a média, valor este que foi definido como valor máximo por item a ser aceito pela Administração. Os resultados das pesquisas encontram-se detalhados anexo as documentações.

1. Escolha da solução (consequência dos incisos V e VI do §1º do art. 15 do Decreto nº 3.537/2023):

* Para atendimento da demanda em questão, a escolha da solução, obrigatoriamente deverá ser na modalidade de Chamada Publica, nos termos da Lei nº. 14.133/21, Lei nº. 11.947/2009 e legislações pertinentes a Alimentação Escolar - PNAE. Esse processo faz-se necessária para aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar destinados ao preparo da alimentação escolar dos alunos matriculados no município de Bandeirantes PR, em cumprimento do cardápio escolar, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, nas quantidades e nas datas de entregas que estarão de acordo com as exigências estabelecidas pelo município.
* O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam aos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes nas Documentações do Processo. No caso específico, justifica-se a propositura da utilização do
* Considerando o objetivo de aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar para uso no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) junto à Secretaria de Educação do município de Bandeirantes - PR, procedeu-se com um detalhado levantamento de mercado com vistas a identificar as soluções mais adequadas para contratação destes produtos.
* As opções identificadas incluem: Contratação direta com os fornecedores: Possibilidade de realizar uma compra direta dos agricultores familiares e empreendedores familiares locais. Esta opção facilita a logística de distribuição, apoia a economia local e garante frescor e qualidade dos produtos. Contratação através de terceirização: Contratação de uma empresa intermediária que seria responsável pela organização dos agricultores familiares e pela distribuição dos gêneros alimentícios à Secretaria de Educação. Formas alternativas de contratação: Exploração de parcerias público-privadas (PPP) para a criação de uma cadeia de fornecimento sustentável ou cooperativas de agricultores familiares que poderiam atuar como um único fornecedor.
* Avaliando as opções, a contratação direta com os fornecedores apresenta-se como a solução mais adequada para atender às necessidades desta contratação. Tal opção está alinhada com os princípios da Lei nº 14.133/2021, que prioriza o desenvolvimento sustentável e o apoio à economia local. Além disso, a contratação direta fortalece o vínculo com a comunidade local, promove a transparência e permite um controle de qualidade mais efetivo dos produtos adquiridos.
* Esta solução favorece a pequena produção local e está em consonância com a Lei nº 11.947/2009, que determina a destinação de pelo menos 30% dos recursos do PNAE para a compra direta de produtos da agricultura familiar. A aderência a esta solução proporcionará não apenas o cumprimento dos requisitos legais mas também promoverá o desenvolvimento socioeconômico sustentável da região de Bandeirantes - PR.
* Diante das opções levantadas no mercado justifica-se a aquisição por Chamada Publica em razão do valor, por ser a que menos onerará os cofres públicos municipais. Além de ser a solução mais vantajosa e com celeridade e economia processual para Administração Pública.

**IV - Detalhamento da Solução Escolhida**:

1. Descrição da solução como um todo (art. 15, §1º, VII do Decreto nº 3.537/2023):

* Para atender à demanda da Secretaria de Educação do Município de Bandeirantes-PR por gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar, utilizados no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), foi realizada uma ampla análise de mercado. Este estudo teve o objetivo de identificar soluções viáveis que assegurem a nutrição adequada dos estudantes, em alinhamento com os princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133, de abril de 2021, especialmente o desenvolvimento nacional sustentável e a eficácia na gestão pública.
* Considerando as jurisprudências e diretrizes da referida lei, entendemos como solução ideal a contratação e fornecimento, com vistas a promover a inclusão dos produtores locais da agricultura familiar e do empreendedor familiar. A Lei 14.133/2021, nos artigos relacionados ao planejamento e à seleção da proposta mais vantajosa, salienta a importância de promover o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para pequenas empresas no âmbito das licitações públicas, adequadamente articulado no §1º do art. 4º e no art. 48, visando incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável.
* Ademais, apostar na divisão em lotes permite um melhor aproveitamento das peculiaridades do mercado local, em conformidade com o art. 23, §3º da Lei 14.133, estimulando a economia local e garantindo maior diversidade e qualidade nos gêneros alimentícios fornecidos. Ao mesmo tempo, essa abordagem favorece a economicidade e a operacionalização do abastecimento dos produtos em consonância com suas sazonalidades específicas, o que é essencial para o cumprimento dos requisitos nutricionais estabelecidos pelo FNDE.
* Consequentemente, a solução contemplará a realização de um orçamento estimado detalhado e criterioso, fundamentado no levantamento de mercado e na análise do melhor aproveitamento dos recursos (art. 18, III e IV da Lei 14.133), garantindo assim a obtenção de gêneros alimentícios de qualidade, a promoção da alimentação saudável nas escolas e o suporte ao desenvolvimento local sustentável. Esta abordagem está alinhada ao princípio da eficiência e economicidade, assegurando o uso racional dos recursos públicos e o atendimento efetivo das necessidades da população escolar de Bandeirantes-PR.
* Esta proposta de solução integral adota também a premissa do desenvolvimento nacional sustentável, considerando o impacto ambiental das produções e privilegiando práticas de produção que respeitem o meio ambiente e promovam a sustentabilidade, de acordo com o art. 5º da Lei 14.133/2021. Serão priorizados fornecedores que demonstrem compromisso com práticas agrícolas ambientalmente sustentáveis e que possam garantir a segurança alimentar dos produtos oferecidos, em linha com as certificações e padrões de qualidade nutricional requisitados.
* No caso dos alimentos orgânicos, consta no caderno de compras da Agricultura Familiar do PNAE o § 1º , art. 34, Lei 14.628, de 20 de julho de 2023, o qual estabelece que na possibilidade da proposta de alimentos orgânicos, poderá ter o acréscimo de até 30% a mais sob os valores dos alimentos convencionais apresentados neste processo.
* A descrição dos requisitos para a escolha da solução, tem como objetivo à aquisição de alimentos da Agricultora Familiar e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009, por meio da modalidade Compra Institucional do Programa Nacional de Alimentação Escolar, por meio de Chamada Pública, visando atender as necessidades da Alimentação Escolar do Município de Bandeirantes PR, conforme condições, quantidades e exigências.
* Requisitos legais necessários e suficientes para o atendimento da necessidade:
* Lei nº 11.947, de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis n 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de os julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória n 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei n 8.913, de 12 de julho o de 1994; e dá outras providências.
* Lei nº 4.770, de 22 de fevereiro de 2022. Dispõe sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens e na contratação de obras e serviços pelo Distrito Federal, expostos no art. 2º. 4.4.2. Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989. Dispõe sobre a pesquisa, a experimentação, a produção, a embalagem e rotulagem, o transporte, o armazenamento, a comercialização, a propaganda comercial, a utilização, a importação, a exportação, o destino final dos resíduos e embalagens, o registro, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização de agrotóxicos, seus componentes e afins, e dá outras providências.
* Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998. Dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, e dá outras providências.
* Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003. Dispõe sobre a repactuação e o alongamento de dívidas oriundas de operações de crédito rural, e dá outras providências.
* Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.
* Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos.
* Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017. Dispõe sobre a Unidade Familiar de Produção Agrária, institui o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar e regulamenta a Lei n. 11.326, de 24 de julho de 2006.
* Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
* Resolução FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021. Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
* Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 46, de 3 de novembro de 2010. Dispõe sobre limites máximos para aditivos excluídos da lista de “aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF) ”.
* Resolução RDC ANVISA/MS nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.
* Altera o subitem 3.3., Resolução RDC ANVISA/MS nº 123, de 14 de maio de 2004. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.
* Resolução RDC ANVISA/MS nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.
* Altera parcialmente a Resolução RDC nº 360, a Resolução RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006. Complementa as resoluções RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 e RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.
* Portaria SVS/MS nº 54, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.
* Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
* **PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar),** Caderno de Compras da Agricultura Familiar. Ano de publicação: 2022. Local: Brasília, DF. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

.

1. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (artigo 15,§1º, VIII do Decreto nº 3.537/2023):

* Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do Art. 40º da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.
* Em virtude de acudir o maior número de interessados em participar da licitação sem prejudicar o ganho da aquisição em escala (Súmula nº 247 do TCU), optou-se pela organização do certame em itens.
* Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, comprovação técnica e economicamente viável, com o intuito de propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.
* O município de Bandeirantes possui atualmente 20 (vinte) Unidades Escolares, no qual os alunos são atendidos de segunda a sexta no período integral, matutino, vespertino, noturno.
* A estimativa das quantidades dos itens é realizada a partir do consumo do ano anterior e expectativa do consumo anual, considerando a previsão de aumentar o número de unidades escolares e respectivos aumento de alunos na rede municipal de ensino.
* Além do objetivo descrito acima, visamos garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para administração pública municipal e será processada e julgada em conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, igualdade, publicidade e demais componentes que devem constar em um processo realizado pela gestão pública.
* A parcialização ou suspensão desses serviços acarreta infortúnios na demanda dos alimentos fornecidos por isso, se caracteriza como um serviço essencial e ininterrupto. No que tange as exigências relacionadas a alimentação escolar, esta fica a cargo da contratada conforme previsto em contrato firmado entre as partes.

1. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 15, §1º, XI do Decreto nº 3.537/2023):

* Quanto a aquisições correlatas e/ou interdependentes para os materiais disponibilizados pela Agricultura familiar pelas Chamadas Públicas, informo que os referidos itens com características iguais ou semelhantes foram adquiridos recentemente, nos presentes instrumentos abaixo:
* CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 08/2021 - DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E PESSOAS FÍSICAS (GRUPO INFORMAL) PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O ANO LETIVO DE 2021.
* CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 08 /2023- PMB –DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E PESSOAS FÍSICAS (GRUPO INFORMAL) PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR EM CUMPRIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, NOS TERMOS DA LEI Nº 11.947/2009, PARA ATENDER AS ESCOLAS E CMEI´S, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES – PR.
* Chamamento Público Nº 08 /2023 - PMB – DE PESSOA JURÍDICA (GRUPO FORMAL) E PESSOAS FÍSICAS (GRUPO INFORMAL) PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR EM CUMPRIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, NOS TERMOS DA LEI Nº 11.947/2009, PARA ATENDER AS ESCOLAS E CMEI´S, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES – PR.

1. Resultados pretendidos (art. 15, §1º, IX do Decreto nº 3.537/2023):

* Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:
* 1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições, legislações vigentes e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
* 2. A promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional no contexto educacional;
* 3. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social
* 4. Atender a demanda semanal de vegetais através das refeições servidas na unidades escolares do município. Ofertando a cada ano que passa uma diversidade alimentícia maior.
* 5. O resultado pretendido será alcançado com o firmamento do contrato para a aquisição dos materiais que englobam o presente processo de modo que este atenda às necessidades das unidades escolares dessa municipalidade.
* Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

.

1. Providências a serem adotadas (art. 15, §1º, X do Decreto nº 3.537/2023):

* Informamos que todas as providencias foram tomadas previamente para que este processo seja celebrado com sucesso.
* Não serão necessárias providências para a capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização, tendo em vista que se trata de uma aquisição comum.
* Atender os critérios pré-estabelecidos na legislação do PNAE.
* Elaborar cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela nutricionista RT do município.
* Considerar a necessidade de realizar a capacitação continuada dos servidores lotados nas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares.
* Garantir a aquisição de alimentos de qualidade, frescos e saudáveis para os estudantes, promovendo uma alimentação balanceada e nutritiva.
* Oferecer uma variedade de opções alimentares para atender às diferentes preferências e necessidades dos estudantes, incluindo opções para restrições alimentares, preferências culturais e dietas especiais.
* Obter preços competitivos e acessíveis para os alimentos adquiridos, garantindo o melhor uso dos recursos financeiros disponíveis para a merenda escolar.
* Promover práticas sustentáveis na aquisição de alimentos, como priorizar produtos orgânicos, locais e sazonais, minimizando o impacto ambiental e apoiando os produtores locais.
* Assegurar que a aquisição de merenda esteja em conformidade com as normas e regulamentações vigentes, incluindo legislação sanitária, ambiental e de segurança alimentar.
* Garantir um processo de licitação transparente, justo e livre de corrupção, promovendo a integridade e a confiança nas aquisições públicas.
* Assegurar uma logística eficiente na distribuição dos alimentos, garantindo que cheguem às escolas no momento adequado e em condições adequadas de armazenamento.
* Atender às expectativas dos estudantes, professores, funcionários e pais em relação à qualidade, variedade e quantidade dos alimentos oferecidos na merenda escolar.

1. Possíveis impactos ambientais (art. 15, §1º, XII do Decreto nº 3.537/2023):

* Os itens a serem adquiridos, desconhece-se fatos relevantes ou extraordinários que possibilitem o aumento do impacto ambiental, fato esse promovido pelo avanço das tecnologias e também pelas medidas socioambientais promovidas pelas grandes empresas.
* Esse processo não causa impactos ambientais, auxilia no desenvolvimento sustentável e na segurança alimentar.
* Produtores de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos deverão comprovar sua condição mediante cadastro das Certificações de Produção Orgânica ou Agroecológica.
* Produtores de alimentos convencionais se comprometerão que seus agricultores cooperados/associados utilizem apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ANVISA/IBAMA, nas quantidades recomendadas no receituário e para as culturas às quais se aplicam.
* O fornecimento de alimentos se dará mediante utilização de caixas permanentes, retornáveis, adequadas ao transporte e armazenamento de alimentos, e/ou embalagens recicláveis, observando os padrões mínimos de identidade e qualidade – PIQ.
* Com a finalidade de mitigar os possíveis impactos ambientais e buscando sanar os riscos ambientais existentes, esta administração realizou à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental, conforme minudenciado anteriormente.
* Entretanto, um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico.
* Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

**V - Posicionamento Conclusivo (artigo 15,§1º, XIII do Decreto nº 3.537/2023):**

* Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, aponta-se como viável e necessária a contratação das empresas, considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifesta suficiência de fornecedores no mercado e, pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público.
* Diante da necessidade em atender as crianças do ensino municipal através do fornecimento dos alimentos da agricultura familiar e cumprindo o PNAE. essa aquisição é viável.
* Esta Secretaria declara a viabilidade e a razoabilidade da aquisição de material a ser adquirido pela Chamada Pública convocada por Órgão Competente, pois apresenta os elementos dispostos do Art. 7º da Instrução Normativa nº 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.
* Assim, esta equipe declara ser viável esse processo.

Bandeirantes, 04 de abril de 2.025.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Aline Firmino Neves Vasconcelos**

Secretária Municipal de Educação